

Качество питания

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

В МБДОУ «Барагханский детский сад «Хараасгай» установлено 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). Меню составляется с использованием продуктов, включённых в ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для детей. В меню включаются ежедневно следующие продукты: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль; остальные продукты (рыба, сыр, яйцо) 2-3 раза в неделю. Суточная калорийность примерных меню для детей от 1,5 до 3 лет составляет 1400 ккал, для детей от 3 до 7 лет - 1800 ккал. Суточная калорийность распределяется следующим образом: для детей от 1,5 до 3 лет: завтраки - 29%, вторые завтраки - 5,5%, обеды - 45%, полдники - 11%.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду педагоги информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

В поле зрения заведующего ДОУ ежедневно находятся следующие вопросы:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за ассортиментом пищевых продуктов;
- качество поступающих пищевых продуктов;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков реализации;
- технологические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка продуктов детского питания

Нормативные правовые документы по организации питания в ДОУ

В нашем детском саду осуществляются действенные меры по обеспечению воспитанников качественным питанием. Снабжение нашего учреждения продуктами питания осуществляется поставщиками, выигравшими контракты.

Закупка продуктов питания проводится по рекомендованным ценам, которые пересматриваются ежеквартально и согласовываются с отделом ценовой политики и тарифов администрации Курумканского района. Составляется договор на поставку

продуктов питания, где указываются графики поставки товаров, периодичность поставки. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Все продукты питания проходят входной контроль, который осуществляет ответственное лицо - завхоз Гуржабон Т.К. Прием всех пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающие их качество и безопасность.

Сопроводительные документы:

- Расходная накладная
- Штамп ветеринара на основе ветеринарной справки
- Удостоверение качества
- Маркировочный ярлык с указанием условий хранения и сроком годности (мяса, рыбы).

Все сопроводительные документы хранятся до окончания реализации продукции.

Питание воспитанников МБДОУ "Барагханский детский сад «Хараасгай» организовано в соответствии с «Примерными 10-ти дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в дошкольном образовательном учреждении с 9 -часовым пребыванием детей» на основе: **ХАССП - СанПиН 2.3./2.4.3590 - 20**

Организация питания дошкольников осуществляется на основе суточного набора продуктов, по рекомендованному примерному 10-дневному меню, с учетом сочетания продуктов, соотношения основных пищевых ингредиентов.

Перечень документов регламентирующий организацию горячего питания в МБДОУ «Барагханский детский сад «Хараасгай»

В соответствии с меню, дети ежедневно получают фрукты, овощи, мясо, рыбу, молочные продукты. Качество привозимых продуктов и приготовленных блюд контролируется заведующим дошкольного учреждения.

Основные принципы организации сбалансированного питания:

- 1.Взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат детей;
- 2.Разнообразие рациона;
- 3.Обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;
4. Учет индивидуальных особенностей детей;
- 5.Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда — готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

В ДОУ сформирована эффективная система контроля за организацией питания детей. Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет заведующий детским садом.